



## PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA “ESCOLHA” | 2022

Elaborado a partir de uvas de viticultores selecionados da região dos vinhos verdes, este vinho resulta do *blend* das castas Alvarinho e Trajadura.

**Castas:** 50% Alvarinho e 50% Trajadura

**Solo:** Origem granítica

**Produção:** 55.000 Garrafas 0,75L

**Álcool:** 12%

**Vinificação:** Os cachos foram desengaçados e as uvas sofreram maceração durante 4 horas, precedida de uma prensagem ligeira e decantação de 48 horas. Fermentou a temperatura controlada (14º-15ºC) durante 15 dias. Estágio de 6 meses inox.

---

O que dizem os críticos:

**88 pontos (0-100)\_Robert Parker “One Best Deal”**



## PEQUENOS REBENTOS ALVARINHO/TRAJADURA “ESCOLHA” | 2022

Made from grapes from selected winegrowers from the Vinho Verde region, this wine is the result of a blend of the Alvarinho and Trajadura varieties. A set of nobility and versatility of two well-known varieties, which in this wine gave rise to a round, fresh and above all easy-drinking wine.

**Region:** DOC VINHO VERDE

**Grape Varieties:** 50% Alvarinho e 50% Trajadura

**Soil:** Granitic

**Production:** 50.000 Bottles 0,75L

**Vinification:** The bunches were destemmed and the grapes macerated for 4 hours, preceded by light pressing and decanting for 48 hours. Fermented at controlled temperature (14°-15°C) for 15 days. Aging for 6 months in stainless steel tanks.

Alcohol: 12% | Total Acidity: 6.6 g/L | Residual Sugar: 7.9 g/L | Free SO<sub>2</sub>: 36 mg/L | pH: 3.29

What the critics say:

**88 points (0-100)\_ Robert Parker “One Best Deal”**

